

СЛАДКИЕ КАРТОФЕЛЬНЫЕ НАЧОС



Сладкие картофельные начос

Способ приготовления:

1. Приготовьте [сладкий картофель фри Авиго](#), как указано в инструкции на упаковке, затем выложите его на тарелку.
2. Сверху положите Биф Чили, потом добавьте гуакамоле, сметану и сальсу.
3. Нарезьте зеленый лук и мелко покрошите чили, потом посыпьте этим основное блюдо.
4. Украсьте дольками лайма и подавайте на стол.

Приятного аппетита!

Ингредиенты (на 10 порций):

- 1 кг [сладкого картофеля фри Авиго](#);
- 500 гр говядины с чили (Биф чили);
- 190 гр гуакамоле;
- 125 гр сметаны;
- 190 гр соуса сальса;
- 15 гр зеленого лука;
- 15 гр красного перца чили;
- 10 долек лайма.



Сервис с улыбкой